Lire les étiquettes des aliments

Les industriels sont forts pour mettre leurs produits en avant, moins pour éclairer la lanterne des consommateurs.

- Quels ingrédients ?
- Combien de calories ?
- Quel apport nutritionnel ?
- Combien de quantité ?

Décryptage des étiquettes alimentaires pour survivre dans la jungle des rayons.

L'emballage

Réglementation oblige, toute denrée alimentaire doit afficher un certain nombre de mentions obligatoires :

- La dénomination de vente (pâtes, spécialité laitière...) correspond au nom légal du produit et renseigne sur sa nature exacte.
- La liste des ingrédients énumère les composants par ordre d'importance décroissante.
  Y figurent les additifs :
  - Colorants (E100)
  - Conservateurs (E200)
  - Anti-oxygènes (E300)
  - Emulsifiants
  - Stabilisants
  - Epaississants et gélifiants (E400)
  - Amidons modifiés
  - Exhausteurs de goût
  - Acidifiants
  - Antiagglomérants
  - ...
- La date de péremption : DLC (date limite de consommation) pour les denrées périssables fraîches, DLUO (date limite d'utilisation optimale) pour les denrées stables. Pour certains aliments (œufs, beurre...), la date de fabrication est également mentionnée.
- Les conditions particulières de stockage et la température de conservation.
- La quantité nette du produit.
- Le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du distributeur.
- Le mode d'emploi quand le produit nécessite des manipulations.
- Le code barre à 13 chiffres permet l'identification précise de la référence.
- L'estampille de salubrité est de rigueur pour les denrées animales et d'origine animale.
- Parfois, un sigle de qualité, officiel (label rouge, AB, critère qualité certifié, AOC, Montagne...), ou privé (saveur de l'année, élu produit de l'année...)

L'étiquetage nutritionnel

Facultatif, il est de plus en plus pratiqué. On y retrouve la valeur énergétique en Kcal et KJ, les quantités de proteïnes, lipides et glucides en g.

Les informations tendent à être de plus en détaillées notamment pour ce qui concerne la nature des glucides (Sucre, amidon, polyols) et celle des graisses (acides gras saturés, mono et poly insaturés). On y trouve également de plus en plus les quantités de fibres (en g), de sodium (en g), de cholestérol (en mg), de vitamines et minéraux...

Certains fabricants apposent en plus à côté les apports officiellement recommandés à titre de référent.

Les allégations

Etiquettes et colorants

A l'heure de la préoccupation croissante des consommateurs pour leur alimentation, de plus en plus de messages fleurissent sur les étiquettes, suggérant que le produit présente des qualités particulières liées à sa nature, son origine, sa composition, ses propriétés nutritionnelles ou son mode de fabrication. Ce sont les allégations qui peuvent être :

Générales :
Frais (aliment fabriqué depuis moins de 30 jours)
Nouveau (pendant 1 an seulement)
Nature (aucune transformation du produit)
Maison (produits préparés de manière non industrielle)
Pur (un seul élément), artisanal, à l'ancienne, fermier...

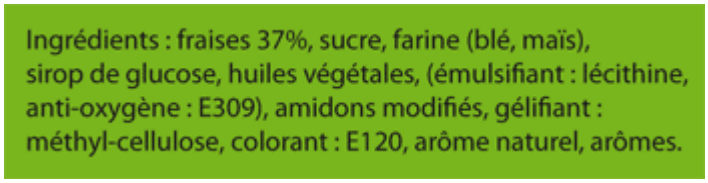
Nutritionnelles quantitatives :
Léger ou allégé en (allègement d'au moins 25% par rapport à un produit de référence)
Teneur réduite en calories (50% de calories en moins par rapport à la version ordinaire)
Faible teneur en calories (moins de 150 Kcal par portion), source d'énergie (au moins 100 Kcal par portion)
Sans sucre (absence de saccharose)
Sans sucre ajouté (aucun sucre n'est ajouté au sucre naturellement présent dans l'aliment)
A teneur en lipides réduite (si la teneur en lipides est inférieure à 50% à celle de l'aliment courant)
Faible teneur en matières grasses (pas plus de 3 g de gras par portion)
Sans gras (pas plus de 0,5 g de gras par portion)
Faible teneur en acides gras saturés (pas plus de 2 g par portion), sans cholestérol (pas de plus de 3 mg pour 100 g)
Source de protéïnes (plus de 10 g/100 g ou 5 g/100 ml ou 5%/100 Kcal)
Riche en protéïnes (plus de 20 g/100 g ou 10 g/100 ml ou 10%/100 Kcal)
Source de vitamines et/ou de minéraux (teneurs supérieures à 15% des AJ/100 g ou 7,5% des AJR/100 Ml ou 5% des AJR/100 Kcal)
Riche en vitamines et/ou minéraux (sans adjonction)
Contient naturellement des vitamines (sans adjonction)
Naturellement riche en vitamines (sans adjonction)
Enrichi en vitamines (l'ajout pour 100 Kcal doit couvrir de 15 à 40% des AJR)
A teneur garantie en vitamines ou en minéraux (teneur initiale restaurée)

Quand il va faire ses courses, tout consommateur est confronté à la jungle de l'étiquetage. Nous vous livrons ici quelques conseils pratiques pour vous orienter dans vos choix. Rappelons que la mise sur le marché, l'importation et l'exportation des denrées alimentaires sont régies par des lois françaises et européennes (Commission Européenne). Elles définissent également les critères de composition, de conservation, d'étiquetage et d'allégations nutritionnelles. Deux organismes en France sont chargés de veiller à la qualité et à la sécurité des aliments et de faire respecter la réglementation : l'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments - *voir aussi Agence Nationale de Sécurité Sanitaire Alimentation Environnement Travail)* ***et la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes).***

Comment décrypter une étiquette ?

MENTIONS OBLIGATOIRES

Dénomination de vente (nom du produit)
Ingrédients : ensemble des éléments composant le produit (y compris épices et additifs), listés par ordre décroissant de poids, le premier étant l'ingrédient majeur. Ils sont séparés par une ponctuation. Lorsqu'un ingrédient est lui-même déjà transformé, sa composition est détaillée entre parenthèses. Un double-point annonce une énumération de substances de la même famille (exemple : "sucres : saccharose, lactose, fructose").
Les additifs sont mentionnés sous forme d'un code : la lettre E (pour Europe) suivie de 3 ou 4 chiffres correspondant à des familles de substances (ex : E 100 à E 180 colorants, E 400 à E 495 épaississants, émulsifiants ...). Leur utilisation est limitée par une dose journalière admissible "DJA" sans risques pour la santé. Ils peuvent être naturels ou artificiels (ex : E 150a = caramel en colorant, E 300 acide ascorbique = vitamine C).


Ingrédients : fraises 37%, sucre, farine (blé, maïs),
sirop de glucose, huiles végétales, (émulsifiant : lécithine,
anti-oxygène : E309), amidons modifiés, gélifiant :
méthyl-cellulose, colorant : E120, arôme naturel, arômes.

Degré alcoolique : uniquement pour les boissons alcoolisées (exprimé en "% par volume)

Etiquettes et colorants

Conservation

Pour la durée de conservation, il existe deux types de dates :

- **La DLC** - Date limite de consommation (à consommer jusqu'au ...) : date butoir à respecter impérativement, au-delà de laquelle l'aliment est impropre à la consommation. La date n'est valable que si l'on respecte la température préconisée sur l'emballage. Concerne principalement les denrées périssables fraîches (jambon, viandes et poissons frais, produits laitiers ...).
- **La DLUO** - Date Limite d'Utilisation Optimale (à consommer de préférence avant le ...) : date conseillée qui garantit une qualité gustative et nutritionnelle optimale. L'aliment n'est pas impropre à la consommation au-delà de cette date. Concerne principalement les produits d'épicerie (conserves, pâtes, riz, ...).

Température de conservation : au frais ou à température ambiante
Conditions particulières : mentions "à l'abri de la lumière, de l'humidité ..."
Informations nutritionnelles
(tableau de composition) :
Informe a minima sur la valeur énergétique (1 kilojoule "kJ" correspond à 4,18 kilocalories "kcal"), les teneurs en Protides, Glucides (amidon et sucres), Lipides (graisses), toutes valeurs données pour 100 g d'aliment.

Valeur nutritionnelle moyenne	100 g de pétales de maïs
Valeur énergétique	370 kcal (1550 kJ)
Protéines	7 g
Glucides assimilables dont - sucres totaux - amidon	83 g 8 g 75 g
Lipides dont - saturés	0,6 g 0,2 g
Fibres alimentaires	2,5 g
Sodium	1 g
Vitamines B1 B2 B6 B9 B12 PP	% des AJR* 1,2 mg 85 % 1,3 mg 80 % 1,7 mg 85 % 167 µg 85 % 0,88 µg 85 % 15 mg 85 %
Minéraux Calcium Fer Phosphore	- 7,9 mg 55 % -

Poids de l'aliment :
Poids "net" - sans emballage
Poids "net égoutté" - sans emballage et sans jus
Poids "brut" - avec emballage
Nom et adresse du fabricant, ou du conditionneur, ou du distributeur, ou de l'importateur situé dans l'Union Européenne
lieu d'origine

MENTIONS FACULTATIVES

Mode d'emploi / Conseils d'utilisation / Précautions d'emploi / Lot de fabrication et, si nécessaire
Allégations : ce sont des messages d'information servant à mettre en avant une caractéristique du produit. On distingue 3 types :

- **Allégations générales :** concernent principalement sa nature ou ses caractéristiques de fabrication (ex : "fermier", "artisanal", "frais" ...)
- **Allégations nutritionnelles :** qui suggèrent ou affirment qu'un aliment a des propriétés nutritionnelles bénéfiques (ex : "enrichi en vitamines/minéraux", "sans sucre ajouté")
- **Allégations de santé :** suggérant une relation de l'aliment ou de l'un de ses composants avec la santé (ex : "réduit significativement le cholestérol").

Focus sur certaines allégations nutritionnelles

Allègement
Doit toujours préciser quel nutriment est concerné (sucres, graisses, alcool, sel...)
Mentions : "Allégé en ..." ou "à teneur réduite en ..."
Attention : si un produit est allégé en sucres, il n'est pas forcément allégé en calories, car la teneur en graisses (plus caloriques) peut s'en trouver proportionnellement augmentée.
Enrichissement
"Teneur garantie en ..." : maintien des quantités présentes à l'origine dans l'aliment.
"Enrichi en ..." : la teneur en cette substance sera supérieure à celle du produit d'origine.
Dans tous les cas, les tableaux de composition doivent préciser les teneurs des substances concernées : acides gras, fibres, sodium (sel), vitamines et minéraux, ...
La DGCCRF contrôle la véracité des informations nutritionnelles, sachant que bon nombre d'allégations santé sont trompeuses et punies par la loi.

Labels et logos

Ce sont des marques de qualité attribuées par des organismes certificateurs.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée (appellation française)
Produit originaire d'une zone géographique (critère déterminant pour la qualité, le savoir-faire spécifique des producteurs)

AOP : Appellation d'Origine Protégée
Equivalent européen de l'AOC, attribué à des produits agricoles et alimentaires.

IGP : Indication Géographique Protégée (appellation européenne)
Produit originaire d'une zone géographique délimitée (critère parmi d'autres pour la qualité)

Etiquettes et colorants

Label Rouge
Atteste de la qualité supérieure d'un produit à son équivalent sur le marché : caractéristiques spécifiques de goût, conditions de production ou fabrication conforme à un cahier des charges. Il existe environ 450 produits homologués en France.

AB (Agriculture Biologique)
Ce label indique qu'au moins 95% des ingrédients composant le produit sont issus de l'agriculture biologique, s'interdisant tout traitement chimique (pesticides, fongicides, ...) ou présence d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM). Un produit qualifié "sans OGM" autorise toutefois leur présence à hauteur de 0,9%.

Code barre : système d'identification à 13 chiffres. Les deux premiers indiquent le pays d'origine (pays où le produit a été "codifié" et non "origine de production" : 30 à 37 pour la France.

Etiquettes et colorants

Les faux amis. Vérifiez la composition des produits allégés : un chocolat pauvre en sucre peut contenir plus de matières grasses qu'une tablette normale.

Etiquettes et colorants

Venons-en maintenant au pire !

Les colorants

LES SYMBOLES DES TABLEAUX CI-DESSOUS : AUTORISES DANGEREUX

Légende

Les additifs marqués sont totalement autorisés en France

Les additifs marqués sont autorisés en France (avec certaines limites de dosages)

Les additifs marqués sont interdits

Les additifs marqués je ne sais pas encore

Utilisés en France

N°	NOM	FAMILLE
E100	Curcumines	Colorant Jaune
E100i	Curcumine	Colorant Jaune
E100ii	Curcuma	Colorant Jaune
E101	Vitamine B2	Colorant Jaune
E101i	Vitamine B2	Colorant Jaune
E101ii	Riboflavine 5'-phosphate	Colorant Jaune
E101iii	Riboflavine de Bacillus subtilis	Colorant Jaune
E101a	Riboflavine	Colorant Jaune
E102	Acid Yellow 23	Colorant Jaune
E104	Yellow T	Colorant Jaune
E110	Sunset yellow FCF	Colorant Orange
E120	Crimson Lake	Colorant Rouge
E122	Food Red 3	Colorant Rouge
E124	Rouge cochenille A	Colorant Rouge
E131		Colorant Bleu

Etiquettes et colorants

	Food Blue 5	
E132	Carmine d'indigo	Colorant Bleu
E133	Xylene Blue VSG	Colorant Bleu
E140	Chlorophylline	Colorant Vert
E141	Complexes cuivre-chlorophylles	Colorant Vert
E141i	Complexes cupriques de chlorophylles	Colorant Vert
E141ii	Sels de sodium et de potassium de complexes cupriques de chlorophyllines	Colorant Vert
E142	Vert S	Colorant Vert
E150a	Caramel	Colorant Brun
E150b	Caramel sulfité	Colorant Brun
E150c	Caramel ammoniacal	Colorant Brun
E150d	Caramel au sulfite d'ammonium	Colorant Brun
E151	Naphthol Black	Colorant Noir
E153	Charbon végétal	Colorant Noir
E160a	Gamma-carotènes	Colorant Orange
E160ai	Bêta-carotènes de synthèse	Colorant Orange
E160aii	Bêta-carotènes de légumes	Colorant Orange
E160aiii	Bêta-carotènes de Blakeslea trispora	Colorant Orange
E160aiv	Bêta-carotènes d'algues	Colorant Orange
E160c	Paprika	Colorant Orange
E160d	Lycopène	Colorant Orange

Etiquettes et colorants

E160di	Lycopène de synthèse	Colorant Orange
E160dii	Lycopène de tomate	Colorant Orange
E160diii	Lycopène de Blakeslea trispora	Colorant Orange
E160e	C30-Apocaroténal-8	Colorant Rouge
E160f	Ester éthylique de l'acide C30-apocaroténique-8	Colorant Orange
E161	Canthaxanthin	Colorant Jaune
E161b	Lutéines	Colorant Jaune
E161bi	Lutéines de Tagetes erecta	Colorant Jaune
E161bii	Extraits de tagetes	Colorant Jaune
E162	Rouge de betterave	Colorant Rouge
E163	Anthocyanins	Colorant Rouge
E163ii	Extrait de peau de raisin	Colorant Rouge
E163iii	Extrait de cassis	Colorant Rouge
E163iv	Colorant du maïs pourpre	Colorant Rouge
E163v	Colorant du chou rouge	Colorant Rouge
E170	Carbonate acide de calcium	Colorant Blanc
E170i	Carbonate de calcium	Colorant Blanc
E170ii	Carbonate acide de calcium	Colorant Blanc
E171	Dioxyde de titane	Colorant Blanc
E172	Oxydes de fer	Colorant Diverses
E172i		Colorant Noir

Etiquettes et colorants

	Oxyde de fer, noir	
E172ii	Oxyde de fer, rouge	Colorant Rouge
E172iii	Oxyde de fer, jaune	Colorant Jaune
E181	Tanins de qualité alimentaire	Colorant Rouge
E182	C.I. Natural Red 28	Colorant rouge violet
E260	Acide étanoïque	Conservateurs
E261	Diacétate de potassium	Conservateurs
E261i	Acétate de potassium	Conservateurs
E261ii	Diacétate de potassium	Conservateurs
E262	Diacétate de sodium hydrogène	Conservateurs
E262i	Acétate de sodium	Conservateurs
E262ii	Diacétate de sodium	Conservateurs
E263	Acétate de calcium	Conservateurs
E270	Acide lactique	Acidifiants
E290	Gaz carbonique	Conservateurs
E296	Acide DL-malique	Acidifiants
E300	3-céto-L-gulofuranolactone	Anti-oxydants
E301	Ascorbate de sodium	Anti-oxydants
E302	Ascorbate de calcium	Anti-oxydants
E303	Dérivés Lascorbiques	Anti-oxydants
E304	Palmitate d'ascorbyle	Anti-oxydants

Etiquettes et colorants

E305	Stéarate d'ascorbyle	Anti-oxydants
E306	Vitamine E	Anti-oxydants
E307	Alpha tocophérol	Anti-oxydants
E307a	D-alpha-tocophérol	Anti-oxydants
E307b	Tocophérol concentré	Anti-oxydants
E307c	DL-alpha-tocophérol	Anti-oxydants
E308	Gamma tocophérol	Anti-oxydants
E309	Delta-tocophérol de synthèse	Anti-oxydants
E322	Lécithines	Emulsifiant
E322i	Lécithine	Emulsifiant
E322ii	Lécithine partiellement hydrolysée	Emulsifiant
E325	Lactate de sodium	Anti-oxydants
E326	Lactate de potassium	Anti-oxydants
E327	Lactate de calcium	Anti-oxydants
E330	Acide citrique	Acidifiants
E331	Citrate trisodique	Acidifiants
E331i	Citrate biacide de sodium	Acidifiants
E331ii	Citrate monoacide disodique	Acidifiants
E331iii	Citrate trisodique	Acidifiants
E332	Citrates de potassium	Acidifiants
E332i		Acidifiants

		Citrate biacide de potassium
	E332ii	Acidifiants Citrate tripotassique
	E333	Acidifiants Citrate monocalcique
	E333i	Acidifiants Citrate de monocalcium
	E333ii	Acidifiants Citrate de dicalcium
	E333iii	Acidifiants Citrate de tricalcium
	E334	Acidifiants Acide L-tartrique
	E335	Acidifiants Tartrate monosodique
	E335i	Acidifiants Tartrate monosodique
	E335ii	Acidifiants Tartrate disodique
	E336	Acidifiants Tartrate monopotassique
	E336i	Acidifiants Tartrate monopotassique
	E336ii	Acidifiants Tartrate dipotassique
	E337	Acidifiants Tartrate double de sodium et de potassium
	E342	Acidifiants Phosphates d'ammonium
	E350	Acidifiants Malate de sodium
	E350i	Acidifiants Malate acide de sodium
	E350ii	Acidifiants Malate de sodium
	E351	Acidifiants Malate de potassium
	E351i	Acidifiants Malate acide de potassium
	E351ii	Acidifiants Malate de potassium

Etiquettes et colorants

E352	Malate de calcium	Acidifiants
E352i	Malate acide de calcium	Acidifiants
E352ii	Malate de calcium	Acidifiants
E354	Tartrate de calcium	Acidifiants
E380	Citrate de triammonium	Acidifiants
E381	Citrate d'ammonium ferrique	Divers
E386	Ethylène-diamine-tétra-acètate disodique	Anti-oxydants
E387	Oxystéarine	Anti-oxydants
E388	Acide thiodipropionique	Anti-oxydants
E400	Acide alginique	Epaississant
E401	Alginate de sodium	Epaississant
E402	Alginate de potassium	Epaississant
E403	Alginate d'ammonium	Epaississant
E404	Alginate de calcium	Epaississant
E406	Layor Carang	Epaississant
E407	Mousse du Danemark	Epaississant
E407a	PES	Epaississant
E408	Glycane de levure de boulanger	Epaississant
E410	Gomme de caroube	Epaississant
E411	Gomme d'avoine	Epaississant
E412		Epaississant

Etiquettes et colorants

	Gomme cyamopsis	
E413	Traganthe	Epaississant
E414	Gomme d'acacia	Epaississant
E415	Gomme xanthane	Epaississant
E417	Gomme Tara	Epaississant
E418	Gomme gellane	Epaississant
E420	Sorbitols	Edulcorant
E420i	Sorbitol	Edulcorant
E420ii	Sirop de sorbitol	Edulcorant
E421	Mannitol	Edulcorant
E422	Trihydroxypropane	Divers
E440	Pectines	Epaississant
E440a	Pectine	Epaississant
E440b	Pectine amidée	Epaississant
E441	Gelatin	Epaississant
E450	Sels métalliques de diphosphates	Emulsifiant
E450i	Dihydrogéno-pyrophosphate disodique	Emulsifiant
E450ii	Hydrogéno-diphosphate trisodique	Emulsifiant
E450iii	Diphosphate tétrasodique	Emulsifiant
E450iv	Diphosphate dipotassique	Emulsifiant
E450v	Pyrophosphate de potassium	Emulsifiant

Etiquettes et colorants

E450vi	Pyrophosphate de calcium — Emulsifiant
E450vii	Pyrophosphate de calcium acide — Emulsifiant
E450viii	Diphosphate dimagnésien — Emulsifiant
E452	Polyphosphates — Emulsifiant
E452i	Sel de Maddrell — Emulsifiant
E452ii	Polyphosphates de potassium — Emulsifiant
E452v	Polyphosphate d'ammonium — Emulsifiant
E452vi	Tripolyphosphate de sodium et de potassium — Emulsifiant
E460	Celluloses — Emulsifiant
E460i	Gel de cellulose — Emulsifiant
E460ii	Cellulose en poudre — Emulsifiant
E461	Ether méthilique de cellulose — Emulsifiant
E462	Ethylcellulose — Emulsifiant
E463	Hydroxypropylcellulose — Epaississant
E464	Hydroxypropylméthylcellulose — Epaississant
E465	Ethylméthylcellulose — Epaississant
E466	Gomme cellulosique — Epaississant
E469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée par voie enzymatique — Epaississant
E470	Sels d'acides gras (ayant pour base le calcium, le magnésium, le potassium, le sodium) — Emulsifiant
E470i	Sels de sodium d'acides gras — Acidifiants
E470ii	— Emulsifiant

Etiquettes et colorants

	Sels de magnésium d'acides gras	
E471	Monopalmitine	Emulsifiant
E472a	Mono- et diglycérides acétylés	Emulsifiant
E472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	Emulsifiant
E472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	Emulsifiant
E472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	Emulsifiant
E472e	Esters glycéroliques de l'acide diacetyltartrique et d'acides gras	Emulsifiant
E472f	Esters mixtes acétique et tartrique des mono- et diglycérides d'acides gras	Emulsifiant
E472g	Monoglycérides succinyles	Emulsifiant
E478	Esters glycéroliques et propylène - glycoliques d'acides gras lactyles	Emulsifiant
E479	Huile de soja oxydée par chauffage avec des mono- et diglycérides d'acides gras	Emulsifiant
E479b	TOSOM	Emulsifiant
E480	Sulfosuccinate dioctylique de sodium	Emulsifiant
E484	Citrate de stéaryle	Emulsifiant
E500	Carbonates de sodium	Acidifiants
E500i	Carbonate de soude (ancien nom)	Acidifiants
E500iii	Sesquicarbonate de sodium	Acidifiants
E501	Carbonates de potassium	Acidifiants
E501i	Carbonate de potassium	Acidifiants
E501ii	Hydrogénocarbonate de potassium	Acidifiants
E503	Carbonates d'ammonium	Acidifiants

Etiquettes et colorants

E503i	Acidifiants Carbonate d'ammonium
E503ii	Acidifiants Carbonate acide d'ammonium
E504	Acidifiants Carbonates de magnésium
E504i	Acidifiants Carbonate de magnésium
E504ii	Acidifiants Bicarbonate magnésium
E507	Acidifiants Acide hydrochlorique
E508	Epaississant Chlorure de potassium
E509	Epaississant Chlorure de calcium
E511	Epaississant Chlorure de magnésium
E513	Acidifiants Acide sulfurique
E514	Acidifiants Sulfate acide de sodium
E515	Acidifiants Sulfate de potassium
E516	Divers Sulfate de calcium
E524	Acidifiants Hydroxyde de sodium
E525	Acidifiants Hydroxyde de potassium
E526	Acidifiants Chaux éteinte
E527	Acidifiants Hydroxyde d'ammonium
E528	Acidifiants Hydroxyde de magnésium
E529	Acidifiants Oxyde de calcium
E530	Acidifiants Oxyde de magnésium
E545	Acidifiants

	Polyphosphates d'ammonium	
E546	Pyrophosphate de magnésium	Divers
E550	Silicate de sodium	Divers
E550i	Silicate de sodium	Divers
E550ii	Métasilicate de sodium	Divers
E557	Silicate de zinc	Divers
E570	Acides gras	Acidifiants
E574	Acide gluconique	Acidifiants
E575	GDL	Acidifiants
E576	Gluconate de sodium	Acidifiants
E577	Gluconate de potassium	Acidifiants
E578	Gluconate de calcium	Acidifiants
E640	Glycinate de sodium	Exhausteurs
E938	Argon	Divers
E939	Hélium	Divers
E941	Azote	Divers
E942	Protoxyde d'azote	Divers
E948	Oxygène	Divers
E949	Hydrogène	Divers
E950	Acésulfame potassium	Edulcorant
E951	Aspartame	Edulcorant

Etiquettes et colorants

E952	Edulcorant Cyclamates
E952i	Edulcorant Acide cyclamique
E952ii	Edulcorant Cyclamate de calcium
E952iii	Edulcorant Cyclamate de potassium
E952iv	Edulcorant Cyclamate de sodium
E953	Edulcorant Isomaltulose hydrogéné
E954	Edulcorant Saccharine de potassium
E954i	Edulcorant Saccharine de sodium
E954ii	Edulcorant Saccharine de calcium
E954iii	Edulcorant Saccharine de potassium
E954iv	Edulcorant Saccharine de sodium
E955	Edulcorant Trichlorogalactosaccharose
E957	Edulcorant Thaumatine
E958	Edulcorant Liquorice
E959	Edulcorant Dihydrochalcone de néohespéridine
E960	Edulcorant Glucosides de stéviol
E962	Edulcorant Sel d'aspartame acésulfame
E963	Edulcorant Tagatose
E965	Edulcorant Sirop de maltitol
E965i	Edulcorant Maltitol
E965ii	Edulcorant

	Sirop de maltitol	
E966	Lactitol	Edulcorant
E967	Xylitol	Edulcorant
E968	Erythritol	Divers
E1000	Acide cholique	Emulsifiant
E1103	Invertase	Emulsifiant
E1200	Polydextrose	Epaississant
E1202	Polyvinylpolypyrrolidone insoluble	Divers
E1400	Dextrines, amidon torréfié	Epaississant
E1401	Amidon traité aux acides	Epaississant
E1402	Amidon traité aux alcalis	Epaississant
E1403	Amidon blanchi	Epaississant
E1404	Amidon oxydé	Epaississant
E1405	Amidons traités aux enzymes	Epaississant
E1410	Phosphate d'amidon	Epaississant
E1412	Phosphate de diamidon	Epaississant
E1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Epaississant
E1414	Phosphate de diamidon acétylé	Epaississant
E1420	Amidon acétylé	Epaississant
E1422	Adipate de diamidon acétylé	Epaississant
E1440	Amidon Hydroxypropylé	Epaississant

Etiquettes et colorants

E1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	Epaississant
E1450	Succinate octénylique sodique d'amidon	Epaississant
E107	Yellow 2G	Colorant Jaune
E123	C.I. Food Red 9	Colorant Rouge
E127	Erythrosine	Colorant Rouge
E129	Rouge allura AC	Colorant Rouge
E160b	Roccou	Colorant Orange
E160bi	Extraits d'annato à base de bixine	Colorant Orange
E160bii	Extraits d'annato à base de norbixine	Colorant Orange
E161a	Flavoxanthine	Colorant Jaune
E161c	Cryptoxanthine	Colorant Jaune
E161d	Rubixanthine	Colorant Jaune
E161e	Violaxanthine	Colorant Jaune
E161f	Rhodoxanthine	Colorant Jaune
E161g	Canthaxanthine	Colorant Orange
E161h	Zéaxanthines	Colorant Orange-Rouge
E161hi	Zéaxanthine de synthèse	Colorant Orange-Rouge
E161hii	Zéaxanthine riche en extrait de Tagetes erecta	Colorant Orange-Rouge
E161j	Astaxanthin	Colorant Rose
E173	Aluminium	Colorant Métal
E174		Colorant Métal

Etiquettes et colorants

	Silver
E175	Colorant Or Or
E180	Colorant Rubis Tannic Acid
E200	Conservateurs Acide sorbique
E201	Conservateurs Sorbate de sodium
E202	Conservateurs Sorbate de potassium
E203	Conservateurs Sorbate de calcium
E210	Conservateurs Acide benzoïque
E211	Conservateurs Benzoate de sodium
E212	Conservateurs Benzoate de potassium
E213	Conservateurs Benzoate de calcium
E214	Conservateurs Para-hydroxybenzoate d'éthyle
E215	Conservateurs Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque
E216	Conservateurs P-hydroxybenzoate de propyle
E218	Conservateurs Para-hydroxybenzoate de méthyle
E219	Conservateurs Para-hydroxybenzoate de méthyle sodique
E220	Conservateurs Anhydride sulfureux
E221	Conservateurs Sulfite de sodium
E222	Acidifiants Sulfite acide de Sodium
E223	Conservateurs Métabisulfite de sodium
E224	Conservateurs Métabisulfite de potassium

Etiquettes et colorants

E225	Potassium sulfite	Conservateurs
E226	Sulfite de calcium	Conservateurs
E227	Sulfite acide de calcium	Conservateurs
E228	Sulfite acide de potassium	Conservateurs
E230	Biphényle	Conservateurs
E231	Orthophénylphénol	Conservateurs
E233	Thiabendazole	Conservateurs
E234	Nisine	Conservateurs
E235	Natamycine	Conservateurs
E239	Hexaméthyline tétramine	Conservateurs
E242	Dicarbonate de diméthyle	Conservateurs
E249	Nitrite de potassium	Conservateurs
E250	Nitrite de sodium	Conservateurs
E251	Salpêtre du Chili	Conservateurs
E252	Nitrate de potassium	Conservateurs
E265	Dehydroacetic acid	Conservateurs
E266	Déhydroacétate de sodium	Conservateurs
E280	Acide propionique	Conservateurs
E281	Propionate de sodium	Conservateurs
E282	Propionate de calcium	Conservateurs
E283		Conservateurs

Etiquettes et colorants

	Propionate de potassium
E284	Acide borique — Conservateurs
E285	Tétraborate de sodium — Conservateurs
E297	Acide fumarique — Acidifiants
E310	Gallate de propyle — Anti-oxydants
E311	Gallate d'octyle — Anti-oxydants
E312	Gallate de dodécyle — Anti-oxydants
E313	Gallate d'éthyle — Anti-oxydants
E314	Résine de gaïac — Anti-oxydants
E315	Acide isoascorbique — Anti-oxydants
E316	Erythorbate de sodium — Anti-oxydants
E317	Isoascorbate de potassium — Anti-oxydants
E318	Isoascorbate de calcium — Anti-oxydants
E319	Butylhydro - quinone tertiaire — Conservateurs
E320	Hydroxyanisol butyle — Anti-oxydants
E321	Hydroxytoluène butyle — Anti-oxydants
E324	Ethoxyquine — Anti-oxydants
E338	Acide phosphorique — Acidifiants
E339	Orthophosphate trisodique — Anti-oxydants
E339i	Orthophosphate monosodique — Anti-oxydants
E339ii	Orthophosphate disodique — Anti-oxydants

Etiquettes et colorants

E339iii	Orthophosphate trisodique — Anti-oxydants
E340	Orthophosphate tripotassique — Anti-oxydants
E340i	Orthophosphate monopotassique — Anti-oxydants
E340ii	Orthophosphate dipotassique — Anti-oxydants
E340iii	Orthophosphate tripotassique — Anti-oxydants
E341	Orthophosphate tricalcique — Acidifiants
E341i	Orthophosphate monocalcique — Acidifiants
E341ii	Orthophosphate dicalcique — Acidifiants
E341iii	Orthophosphate tricalcique — Acidifiants
E343	Phosphate de magnésium — Acidifiants
E343i	Orthophosphate monomagnésien — Acidifiants
E343ii	Orthophosphate dimagnésien — Acidifiants
E343iii	Orthophosphate trimagnésien — Acidifiants
E353	Acide métatartrique — Acidifiants
E355	Acide adipique — Acidifiants
E356	Adipate de sodium — Acidifiants
E357	Adipate de potassium — Acidifiants
E363	Acide succinique — Acidifiants
E375	Acide nicotinique — Divers
E385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium — Anti-oxydants
E405	— Epaississant

Etiquettes et colorants

	Alginate d'hydroxypropyle
E416	Epaississant Kuterra
E425	Epaississant Farine de konjac
E426	Emulsifiant Hémicellulose de soja
E431	Emulsifiant Stéarate de polyoxyéthylène 40
E432	Emulsifiant Monolaurate sorbitane de poloxyéthylène 20
E433	Emulsifiant Monooléate de sorbitane polyoxyèthylène 80
E434	Emulsifiant Monopalmitate de polyoxyéthylène sorbitane
E435	Emulsifiant Monostéarate de sorbitane polyoxyéthylène 20
E436	Emulsifiant Tristéarate de polyoxyéthylène sorbitane
E442	Emulsifiant Sels d'ammonium d'acide phosphatidique
E444	Emulsifiant SAIB
E445	Emulsifiant Esters glycéroliques de résine de bois
E451	Acidifiants Triphosphates
E451i	Acidifiants Triphosphate pentasodique
E451ii	Acidifiants Triphosphate pentapotassique
E452iii	Emulsifiant Polyphosphate calco-sodique
E452iv	Emulsifiant Polyphosphate de calcium
E468	Emulsifiant Gomme cellulosique réticulée
E473	Emulsifiant Sucroesters d'acides gras
E473a	Emulsifiant Oligoesters de saccharose de type I et de type II

Etiquettes et colorants

E474	Sucroglycérides — Emulsifiant
E475	Esters polyglycéroliques d'acides gras — Emulsifiant
E476	PGPR — Emulsifiant
E477	Ester de propylène glycol d'acides gras — Emulsifiant
E481	Stéaroyl-2-lactylate de sodium — Emulsifiant
E481i	Stéaryl de sodium lactylé — Emulsifiant
E481ii	Oléyl de sodium lactylé — Emulsifiant
E482	Stéaroyl-2-lactylate de calcium — Emulsifiant
E482i	Stéaryl de calcium lactylé — Emulsifiant
E482ii	Oléyl de calcium lactylé — Emulsifiant
E483	Palmitryltartrate de stéaryle — Divers
E491	Monostéarate de sorbitane — Emulsifiant
E492	Tristéarate de sorbitane — Emulsifiant
E493	Monolaurate de sorbitane — Emulsifiant
E494	Monooléate de sorbitane — Emulsifiant
E495	Monopalmitate de sorbitane — Emulsifiant
E500ii	Carbonate acide de sodium — Acidifiants
E512	Chlorure d'étain — Anti-oxydants
E520	Sulfate d'aluminium — Epaississant
E521	Sulfate d'aluminium sodique — Epaississant
E522	— Acidifiants

	Sulfate d'aluminium potassique	
E523	Sulfate d'aluminium ammonique	Epaississant
E535	Ferrocyanure de sodium	Divers
E536	Ferrocyanure de potassium	Divers
E538	Ferrocyanure de calcium	Divers
E540	Phosphate de calcium hydrogène	Acidifiants
E541	Phosphate d'aluminium sodique acide	Acidifiants
E541i	Phosphate de sodium-aluminium acide	Acidifiants
E541ii	Phosphate de sodium-aluminium basique	Acidifiants
E542	Phosphate d'os	Acidifiants
E551	Silice amorphe	Divers
E552	Silicate de calcium	Divers
E553	Trisilicate de magnésium	Divers
E553i	Silicate de magnésium	Divers
E553ii	Trisilicate de magnésium	Divers
E553iii	Talc	Divers
E554	Silicate d'aluminium et sodium	Divers
E555	Aluminosilicate de potassium	Divers
E556	Aluminosilicate de calcium	Divers
E559	Silicate d'aluminium	Divers
E572	Stéarate de magnésium	Epaississant

Etiquettes et colorants

E579	Gluconate de fer dihydraté	Divers
E585	Lactate ferreux	Divers
E586	4-Hexylrésorcinol	Anti-oxydants
E620	Acide glutamique	Exhausteurs
E621	Glutamate monosodique	Exhausteurs
E622	Glutamate monopotassique	Exhausteurs
E623	Glutamate de calcium	Exhausteurs
E624	Glutamate monoammonie	Exhausteurs
E625	Glutamate de magnésium	Exhausteurs
E626	GMP	Exhausteurs
E627	Guanylate disodique	Exhausteurs
E628	Guanylate dipotassique	Exhausteurs
E629	Guanylate de Calcium	Exhausteurs
E630	Acide inosinique	Exhausteurs
E631	Inosinate de sodium	Exhausteurs
E632	Inosinate dipotassique	Exhausteurs
E633	Inosinate de calcium	Exhausteurs
E634	5'-ribonucléotide calcique	Exhausteurs
E635	Sodium 5 ribonucléotide	Exhausteurs
E637	Ethyl-maltol	Exhausteurs
E650		Exhausteurs

Etiquettes et colorants

	Acétate de zinc
E900	Emulsifiant Diméthylpolysiloxane
E900a	Emulsifiant Polydiméthylsiloxane
E900b	Emulsifiant Diméticone
E901	Divers Cire d'abeille
E902	Divers Cire de candelilla
E903	Divers Cire de carnauba
E904	Divers Résine de shellac
E905	Divers Paraffines
E905a	Divers Huile minérale de qualité alimentaire
E905b	Divers Vaseline
E905c	Divers Cire de pétrole
E905ci	Divers Cire microcristalline
E905cii	Divers Cire de paraffine
E905d	Divers Huile minérale, viscosité élevée
E905e	Divers Huile minérale, viscosité moyenne et faible catégorie I
E905f	Divers Huile minérale, viscosité moyenne et faible catégorie II
E905g	Divers Huile minérale, viscosité moyenne et faible catégorie III
E912	Divers Ester de l'acide montanique
E914	Divers Cire de polyéthylène oxydée
E920	Divers L-cystéine et chlorhydrates

Etiquettes et colorants

E927b	Urée — Divers
E943a	Butane — Divers
E943b	Isobutane — Divers
E944	Propane — Divers
E999	Extrait de quillaia — Emulsifiant
E999i	Extrait de quillaia de type 1 — Emulsifiant
E999ii	Extrait de quillaia de type 2 — Emulsifiant
E1105	Lysozyme — Conservateurs
E1201	Polyvinylpyrrolidone — Epaississant
E1204	Pullulan — Divers
E1452	Succinate octénylique aluminique d'amidon — Emulsifiant
E1505	Citrate de triéthyle — Emulsifiant
E1517	Diacétate de glycéryle — Divers
E1518	Triacétine — Divers
E1520	Propylèneglycolane-1,2-diol — Divers
E103	Chrysoïne S — Colorant Jaune
E111	Orange CGN — Colorant Orange
E121	Orseille orcéine — Colorant Rouge
E125	Ponceau SX — Colorant Rouge
E126	Ponceau 6R — Colorant Rouge
E128	— Colorant Rouge

Etiquettes et colorants

		Red 2G
	E130	Colorant Bleu Bleu anthraquinonique
	E143	Colorant Vert Vert solide FCF
	E152	Colorant Noir Noir de carbone
	E154	Colorant Brun Brun FK
	E155	Colorant Brun Chocolate Brown HT
	E161i	Colorant Citranaxanthin
	E164	Colorant Jaune Jaune de gardénia
	E165	Colorant Bleu Bleu de gardénia
	E166	Colorant Rouge Bois de santal
	E217	Conservateurs Para-hydroxybenzoate de propyle sodique,
	E232	Conservateurs Orthophénylphénate de sodium
	E236	Conservateurs Acide formique
	E237	Conservateurs Formate de sodium
	E238	Conservateurs Formate de calcium
	E240	Conservateurs Méthanal
	E264	Acidifiants Acétate d'ammonium
	E328	Acidifiants Lactate d'ammonium
	E342i	Acidifiants Orthophosphate monoammonié
	E342ii	Acidifiants Orthophosphate diammonié
	E345	Acidifiants Citrate de magnésium

Etiquettes et colorants

E349	Malate d'ammonium	Acidifiants
E370	Hepronolactone	Acidifiants
E430	Stéarate de polyoxyéthylène 8	Emulsifiant
E459	Bêta-cyclodextrine	Emulsifiant
E487	Laurylsulfate de sodium	Emulsifiant
E502	Carbonates	Acidifiants
E517	Sulfate d'ammonium	Divers
E518	Sulfate de magnésium	Epaississant
E519	Sulfate cuprique	Divers
E537	Hexacyanoman fer	Divers
E544	Polyphosphates de calcium	Acidifiants
E558	Bentonite	Divers
E636	Maltol	Exhausteurs
E638	Aspartame de sodium	Exhausteurs
E639	Alanine	Exhausteurs
E641	L-Leucine	Exhausteurs
E906	Gomme Benjoin	Divers
E907	Polydécènes hydrogénés	Divers
E908	Cire son de riz	Divers
E913	Lanoline	Divers
E915		Divers

Etiquettes et colorants

	Ester de colophane	
E924	Bromate de potassium	Divers
E924a	Bromate de potassium	Divers
E924b	Bromate de calcium	Divers
E925	Chlore	Divers
E926	Dioxyde de chlore	Divers
E927	Azoformamide	Divers
E927a	Azodicarbonamide	Divers
E956	Alitame	Edulcorant
E961	Neotame	Edulcorant
E964	Sirop de polyglycitol	Edulcorant
E1411	Glycérol de diamidon	Epaississant
E1421	Amidon acétylé à acétate de vinyle	Epaississant
E1423	Glycérol de diamidon acétylé	Epaississant
E1443	Glycérol de diamidon hydroxypropylé	Epaississant
E1451	Amidon oxydé acétylé	Epaississant
E1519	Alcool benzylique	Divers
E209	Para-Hydroxybenzoate d'hépthyle	Conservateurs
E241	Gomme gaïac	Conservateurs
E243	Arginate d'éthyle laurique	Conservateurs
E323	Anoxomère	Anti-oxydants

Etiquettes et colorants

E329	Acidifiants Lactate de magnésium
E344	Conservateurs Citrate de lécithine
E359	Acidifiants Adipate d'ammonium
E364	Acidifiants Succinates de sodium
E364i	Acidifiants Succinate monosodique
E364ii	Acidifiants Succinate disodique
E365	Acidifiants Fumarate de sodium
E366	Acidifiants Fumarate de potassium
E367	Acidifiants Fumarate de calcium
E368	Acidifiants Fumarate d'ammonium
E383	Epaississant Glycérophosphate de calcium
E384	Acidifiants Citrate d'isopropyle
E389	Anti-oxydants Thiodipropionate de dilauryle
E390	Anti-oxydants Thiodipropionate de distéaryle
E391	Conservateurs Acide phytique
E399	Emulsifiant Lactobionate de calcium
E409	Epaississant Arabinogalactane
E419	Epaississant Gomme ghatti
E424	Epaississant Curdlan
E427	Emulsifiant Gomme de cassia
E428	Epaississant

Etiquettes et colorants

	Gélatine	
E429	Peptones	Emulsifiant
E443	Huile végétale bromée	Emulsifiant
E446	Succistéarine	Emulsifiant
E457	Alpha-cyclodextrine	Emulsifiant
E458	Gamma-cyclodextrine	Emulsifiant
E467	Ethyl-hydroxyéthyl-cellulose	Epaississant
E485	Stéaroylfumarate de sodium	Emulsifiant
E486	Stéaroylfumarate de calcium	Emulsifiant
E488	Mono- et di-glycérides éthoxyles	Emulsifiant
E489	Ester de méthylglycoside d'huile de coco	Emulsifiant
E496	Trioléate de sorbitane	Emulsifiant
E505	Carbonate ferreux	Acidifiants
E510	Chlorure d'ammonium	Divers
E539	Thiosulfate de sodium	Anti-oxydants
E560	Silicate de potassium	Divers
E580	Gluconate de magnésium	Acidifiants
E642	Hydrochlorure de lysine	Exhausteurs
E909	Cire de blanc de baleine	Divers
E910	Esters de cires	Divers
E911	Esters méthyliques d'acides gras	Divers

Etiquettes et colorants

E916	Iodate de calcium	Divers
E917	Iodate de potassium	Divers
E918	Oxydes d'azote	Divers
E919	Chlorure de nitrosyle	Divers
E921	Cystine	Divers
E922	Persulfate de potassium	Divers
E923	Persulfate d'ammonium	Divers
E928	Peroxyde de benzoyle	Divers
E929	Peroxyde d'acétone	Divers
E930	Peroxyde de calcium	Divers
E940	Dichlorodifluorométhane	Divers
E945	Chloropentafluoroéthane	Divers
E946	Octafluorocyclobutane	Divers
E1001	Sels et esters de choline	Emulsifiant
E1001i	Acétate de choline	Emulsifiant
E1001ii	Carbonate de choline	Emulsifiant
E1001iii	Chlorure de choline	Anti-oxydants
E1001iv	Citrate de choline	Emulsifiant
E1001v	Tartrate de choline	Emulsifiant
E1001vi	Lactate de choline	Emulsifiant
E1100		Divers

Etiquettes et colorants

	Amylases	
E1101	Protéases	Divers
E1101i	Protéase	Divers
E1101ii	Papaïne	Exhausteurs
E1101iii	Bromélaïne	Divers
E1101iv	Ficine	Divers
E1102	Glucose oxydase	Anti-oxydants
E1104	Lipases	Exhausteurs
E1203	Alcool polyvinylique	Divers
E1503	Castor oil	Divers
E1521	Macrogol	Divers

Etiquettes et colorants

Dangereux

	N°	NOM	FAMILLE
⚠	**E100**	Curcumines	Colorant Jaune
⚠	**E100i**	Curcumine	Colorant Jaune
⚠	**E100ii**	Curcuma	Colorant Jaune
⚠	**E101**	Vitamine B2	Colorant Jaune
⚠	**E101i**	Vitamine B2	Colorant Jaune
⚠	**E101ii**	Riboflavine 5'-phosphate	Colorant Jaune
⚠	**E101iii**	Riboflavine de Bacillus subtilis	Colorant Jaune
⚠	**E130**	Bleu anthraquinonique	Colorant Bleu
⚠	**E140**	Chlorophylline	Colorant Vert
⚠	**E141**	Complexes cuivre-chlorophylles	Colorant Vert
⚠	**E141i**	Complexes cupriques de chlorophylles	Colorant Vert
⚠	**E141ii**	Sels de sodium et de potassium de complexes cupriques de chlorophyllines	Colorant Vert
⚠	**E150a**	Caramel	Colorant Brun
⚠	**E150c**	Caramel ammoniacal	Colorant Brun
⚠	**E153**	Charbon végétal	Colorant Noir
⚠	**E160c**	Paprika	Colorant Orange
⚠	**E160d**	Lycopène	Colorant Orange
⚠	**E160di**	Lycopène de synthèse	Colorant Orange
⚠	**E160dii**	Lycopène de tomate	Colorant Orange
⚠	**E160diii**	Lycopène de Blakeslea trispora	Colorant Orange
⚠	**E160e**	C30-Apocaroténal-8	Colorant Rouge
⚠	**E160f**	Ester éthylique de l'acide C30-apocaroténique-8	Colorant Orange
⚠	**E161**	Canthaxanthin	Colorant Jaune
⚠	**E161a**		Colorant

Etiquettes et colorants

		Flavoxanthine	Jaune
⚠	**E161b**	Lutéines	Colorant Jaune
⚠	**E161bi**	Lutéines de Tagetes erecta	Colorant Jaune
⚠	**E161bii**	Extraits de tagetes	Colorant Jaune
⚠	**E161c**	Cryptoxanthine	Colorant Jaune
⚠	**E161d**	Rubixanthine	Colorant Jaune
⚠	**E161e**	Violaxanthine	Colorant Jaune
⚠	**E161f**	Rhodoxanthine	Colorant Jaune
⚠	**E161j**	Astaxanthin	Colorant Rose
⚠	**E162**	Rouge de betterave	Colorant Rouge
⚠	**E163**	Anthocyanins	Colorant Rouge
⚠	**E163ii**	Extrait de peau de raisin	Colorant Rouge
⚠	**E163iii**	Extrait de cassis	Colorant Rouge
⚠	**E163iv**	Colorant du maïs pourpre	Colorant Rouge
⚠	**E163v**	Colorant du chou rouge	Colorant Rouge
⚠	**E164**	Jaune de gardénia	Colorant Jaune
⚠	**E165**	Bleu de gardénia	Colorant Bleu
⚠	**E166**	Bois de santal	Colorant Rouge
⚠	**E170**	Carbonate acide de calcium	Colorant Blanc
⚠	**E170i**	Carbonate de calcium	Colorant Blanc
⚠	**E170ii**	Carbonate acide de calcium	Colorant Blanc
⚠	**E172**	Oxydes de fer	Colorant Diverses
⚠	**E172i**	Oxyde de fer, noir	Colorant Noir
⚠	**E172ii**	Oxyde de fer, rouge	Colorant Rouge
⚠	**E172iii**	Oxyde de fer, jaune	Colorant Jaune
⚠	**E175**		Colorant Or

Etiquettes et colorants

	Or	
E180	Tannic Acid	Colorant Rubis
E182	C.I. Natural Red 28	Colorant rouge violet
E101a	Riboflavine	Colorant Jaune
E161g	Canthaxanthine	Colorant Orange
E161h	Zéaxanthines	Colorant Orange-Rouge
E161hi	Zéaxanthine de synthèse	Colorant Orange-Rouge
E161hii	Zéaxanthine riche en extrait de Tagetes erecta	Colorant Orange-Rouge
E161i	Citranaxanthin	Colorant
E174	Silver	Colorant Métal
E181	Tanins de qualité alimentaire	Colorant Rouge
E160a	Gamma-carotènes	Colorant Orange
E160ai	Bêta-carotènes de synthèse	Colorant Orange
E160aii	Bêta-carotènes de légumes	Colorant Orange
E160aiii	Bêta-carotènes de Blakeslea trispora	Colorant Orange
E160aiv	Bêta-carotènes d'algues	Colorant Orange
E102	Acid Yellow 23	Colorant Jaune
E107	Yellow 2G	Colorant Jaune
E120	Crimson Lake	Colorant Rouge
E121	Orseille orcéine	Colorant Rouge
E122	Food Red 3	Colorant Rouge
E125	Ponceau SX	Colorant Rouge
E126	Ponceau 6R	Colorant Rouge
E129	Rouge allura AC	Colorant Rouge
E131	Food Blue 5	Colorant Bleu
E132	Carmine d'indigo	Colorant Bleu

Etiquettes et colorants

⚠	**E133**	Xylene Blue VSG	Colorant Bleu
⚠	**E142**	Vert S	Colorant Vert
⚠	**E150b**	Caramel sulfité	Colorant Brun
⚠	**E150d**	Caramel au sulfite d'ammonium	Colorant Brun
⚠	**E151**	Naphthol Black	Colorant Noir
⚠	**E154**	Brun FK	Colorant Brun
⚠	**E155**	Chocolate Brown HT	Colorant Brun
⚠	**E160b**	Roccou	Colorant Orange
⚠	**E160bi**	Extraits d'annato à base de bixine	Colorant Orange
⚠	**E160bii**	Extraits d'annato à base de norbixine	Colorant Orange
⚠	**E171**	Dioxyde de titane	Colorant Blanc
⚠	**E104**	Yellow T	Colorant Jaune
⚠	**E110**	Sunset yellow FCF	Colorant Orange
⚠	**E123**	C.I. Food Red 9	Colorant Rouge
⚠	**E127**	Erythrosine	Colorant Rouge
⚠	**E152**	Noir de carbone	Colorant Noir
⚠	**E103**	Chrysoïne S	Colorant Jaune
⚠	**E111**	Orange CGN	Colorant Orange
⚠	**E124**	Rouge cochenille A	Colorant Rouge
⚠	**E128**	Red 2G	Colorant Rouge
⚠	**E173**	Aluminium	Colorant Métal
⚠	**E143**	Vert solide FCF	Colorant Vert

Etiquettes et colorants

Et pour vous faire définitivement peur, vous pouvez l'article suivant :

http://www.doctissimo.fr/html/nutrition/securite/prevention_risques_niv2.htm

Voir surtout le chapitre concernant la CHINE, et encore eux ! ! !